IMPORTANT : À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Veuillez fournir les informations suivantes et conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil :

Modèle Nº :_____

Série Nº : _____

Date de l'achat : _____

FRANÇAIS

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR Série AH55

Service 24 h / 24 h 1-603-225-6684

CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

L20-416 Rev 0 12/13

À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces mises en garde avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher bien en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz

ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables àproximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l´entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d´installation, de fonctionnement et d´entretien avant de procéder à son installation ou entretien..

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien ANETS agréé entretien et pièces détachées ou un autre technicien qualifié. Toute installation, réparation ainsi que tout entretien effectué par une personne non autorisée et non qualifiée entraînera l'annulation de la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux codes locaux en vigueur.
En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au code national relatif au gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code d'installation relatif au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, cet appareil doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce qui n'est pas d'origine ou modifie une pièce d'origine achetée auprès de ANETS et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni ANETS ni ses filiales ne pouront être tenus responsables en cas de plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre de réparation non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code local, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipés de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue.

AVERTISSEMENT

Tout appareil à roulettes équipé d'un flexible de gaz doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord à débranchement rapide. En Amérique du Nord ce raccord doit être conforme à la norme ANSI Z24.41. En Australie, le raccord à débranchement rapide doit être conforme à la norme AS4627.

AVERTISSEMENT

NE PAS modifier une partie structurelle de l'appareil afin de pouvoir placer l'appareil sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien ANETS agréé entretien et pièces détachées ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou tout nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre la cuve à graisse vers un autre récipient quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

NE PAS s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la cuve, ni la plaque anti-éclaboussures, ni le couvercle de la cuve, ni le plan de travail de l'appareil, ni la plaque collectrice ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Le niveau d'huile ou de shortening NE doit JAMAIS descendre en dessous du niveau minimum requis. Utiliser une huile usagée risque d'être dangereuse et réduira son point d'inflammabilité et elle sera plus susceptible de bouillir et de déborder.

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage de tout système de filtrage devra être vidé dans un contenant difficilement inflammable à la fin de chaque journée. Certaines particules de nourriture risquent de s'enflammer spontanément si elles demeurent dans certaines huiles trop longtemps.

AVERTISSEMENT

Éteindre complètement l'appareil lorsque l'huile ou le shortening est en train d'être purgé de l'appareil. Ceci évitera que l'appareil ne chauffe pendant le processus de purge puis de remplissage et évitera tout risque de blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés

AVERTISSEMENT

Il est recommandé que cet appareil soit inspecté une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'huile à l'appareil lorsqu'il a atteint sa température de fonctionnement. Éclabousser de l'huile brûlante risque de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'eau à l'huile lorsqu'elle est chaude. Ceci risque de provoquer une violente ébullition et de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné aux professionnels et ne devrait être utilisé que par du personnel formé et qualifié.

AVERTISSEMENT

Trop charger l'appareil ou le charger d'aliments trop mouillés risque de provoquer une ébullition soudaine. La charge de cuisson maximum ne doit pas dépasser 3 lb soit 1,36 kg

AVERTISSEMENT

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

Table des matières

INSTALLATION 2
Vérifier votre nouvel appareil Anets 2
Assemblage 2
Installation des pieds ou des roulettes et mise à l'horizontale 2
Raccordement au gaz 3
Essai d'étanchéité et de pression de la canalisation d'alimentation en gaz 4
Installation 4
Dégagement et distances de sécurité pour l'installation 4
Raccordement électrique (selon le cas) 6
Ventilation, extraction et systèmes anti-incendie 6
Nettoyage initial 7
Remplir la cuve d'huile ou de shortening 8
Remplir la cuve d'huile / shortening liquide 8
Remplir la cuve de shortening en bloc 9
FONCTIONNEMENT 10
Mise en marche de l'équipement 10
Allumage 10
Panne d'alimentation électrique 11
Réglage des brûleurs principaux 11
Éteindre la friteuse 11
Mode attente/veille 11
Arrêt complet 11
Filtrer avec un tiroir-filtre (si équipé) 11
Utilisation du tuyau de rinçage (si équipé) 12
Remplacer le papier filtre (si équipé) 12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF 13
Nettoyage quotidien 13
Inspection de l'appareil 13
Nettoyage de la cuve de cuisson 13
Nettoyage de l'habillage extérieur 14
Nettoyage du filtre (si équipé) 14
Entretien préventif hebdomadaire 14
Entretien hebdomadaire 15
Procédure de dégraissage par ébullition 15
Vérification de la température 16
Entretien et inspections préventifs annuels ou périodiques 16
Inspection annuelle du système 16
Vérification de l'étalonnage du thermostat 17
AVIS 17
Pour vérifier l'étalonnage de votre équipement, voir la procédure suivante : 17
GUIDE DE DÉPANNAGE ET CONVERSION 14
Panne d'alimentation électrique 14
Tableau de dépannage de la friteuse 14
Tableau de dépannage du filtre (si équipé) 15

INSTALLATION

Vérifier votre nouvel appareil Anets

Votre appareil Anets a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin qu'il soit livré en parfait état. Lors du déballage de l'appareil, vérifier toutes les pièces afin de s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. En cas de dégât, NE PAS SIGNER le bon de livraison. Prendre contact immédiatement avec le transporteur, celui-ci ne pouvant être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifier le bordereau d'expédition fourni avec l'appareil afin de s'assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, prendre contact avec le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Au fur et à mesure du déballage de l'appareil et de ses accessoires, veiller à ce que son poids soit réparti uniformément.

Repérer le numéro du modèle et le numéro de série Anets qui se trouvent à l'intérieur de la porte de l'appareil. Inscrire ces numéros sur la couverture du présent manuel, ainsi que la date d'achat de l'appareil, pour référence.

⚠ ATTENTION
Pour éviter d'endommager l'équipement et toute blessure aux personnes, ne pas incliner l'appareil sur deux de ses pieds ou de ses roulettes, et ne pas le tirer par sa plaque anti-éclaboussure.

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT
Cet appareil <u>doit obligatoirement</u> être installé avec les pieds ou les roulettes fournies par le fabricant.

Votre appareil est livré tout monté, à l'exception possible des pieds (ou des roulettes).

Installation des pieds ou des roulettes et mise à l'horizontale

L'appareil doit obligatoirement être installé sur des pieds ou des roulettes ; il ne peut pas être installé tel quel. Une installation sans pieds ou roulettes diminuerait considérablement sa capacité de ventilation.

⚠ AVERTISSEMENT
NE PAS installer les pieds ou les roulettes, et ne pas régler la position de l'appareil pendant son fonctionnement ou s'il contient des liquides chauds. Il existe un risque de blessures graves.

Outils nécessaires : une paire de grande pinces pour pompe à eau, un tournevis de taille moyenne à lame plate, un niveau de 30 cm maximum.

1 Placer la friteuse à l'endroit où elle doit être installée.
2 Placer le niveau sur le devant de la friteuse, puis sur le côté gauche et enfin sur le côté droit de la friteuse. Déterminer quel côté est le plus bas et sa distance par rapport au niveau.
3 Ajouter la distance établie lors de l'étape n° 2 à la roulette ou au pied le plus bas de la friteuse.
   a. Pour roulettes pivotantes : desserrer les deux vis de réglage (A).
   b. Pour pieds et roulettes pivotantes : régler la hauteur du pied ou de la roulette en tournant le col ou l'embout de réglage (B) à l'aide de pinces pour pompe à eau (pinces de plombier) jusqu'à obtenir la hauteur désirée.
   c. Pour roulettes pivotantes uniquement : resserrer les vis de réglage (A).
   d. Pour roulettes fixes : régler la hauteur en déplaçant la roue et l'essieu afin de passer au trou supérieur ou inférieur au besoin. Voir roulette « FIXE », Figure 3C.
4 Régler les roulettes ou les pieds restants au besoin afin que la friteuse repose bien à plomb.

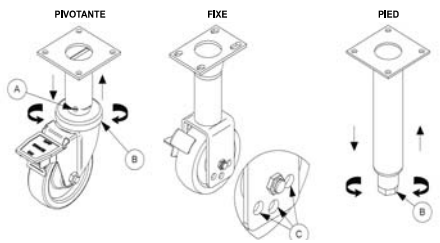


Figure 3C : Types de roulettes et de pieds

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT
Avant d'allumer la friteuse, vérifier tous les raccords de la conduite de gaz afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. Utiliser de l'eau savonneuse. NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE afin de détecter une fuite. Une fois que la tuyauterie a été vérifiée et s'être assuré qu'elle ne présente aucune fuite, purger toute la tuyauterie afin de retirer toute présence d'air.

Votre appareil offre son rendement optimal lorsque son tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre une pression de gaz adéquate. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur et aux code locaux ou à l'édition la plus récente du National Fuel Gas Code (code national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1. Au Canada, l'appareil doit être installé conformément à la norme CSA B149.1 ou .2 et aux codes locaux. En Australie, cet appareil doit être installé conformément aux normes AS/NZS5601. La section de la canalisation de gaz peut être déterminée par votre fournisseur de gaz local ou en Amérique du Nord en fonction du « National Fuel Gas Code » (code national relatif au gaz combustible), annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci. Une canalisation de gaz de la bonne dimension correctement installée fournit à tous les appareils alimentés par une même canalisation, fonctionnant simultanément à fond une pression d'alimentation, comprise entre 17,4 hPa **(**17,4 mbars ou 7,0 po C.E.) et 24,9 hPa (10,0 po C.E. ou 24,9 mbars) pour le gaz naturel ou entre 27,4 hPa (11,0 po C.E. ou 27,5 mbars) et 32,5 hPa (13,0 po C.E. ou 32,4 mbars) pour le propane. La pression au niveau du robinet de gaz ne doit pas être supérieure à 34 hPa (1/2 PSI) .

Le raccord au gaz de cet appareil se trouve au dos, à environ 27 cm (10,5 po) du sol lorsque l'appareil est monté sur pieds.

Chaque appareil a été conçu afin de fonctionner avec un seul type de gaz. Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un gaz autre que celui indiqué sur la plaque signalétique entraînera un mauvais fonctionnement et un danger de blessures ou de mort. Pour convertir l'appareil à un autre type de gaz, prendre contact avec votre revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS utiliser de réducteur pour raccorder l'appareil à un tuyau d'alimentation en gaz de diamètre inférieur. Ceci risque de nuire au rendement de l'équipement en réduisant le débit de gaz optimal nécessaire au bon fonctionnement du brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT
La friteuse doit être attachée afin d'éviter qu'elle ne se renverse avec son liquide brûlant. Lors de son installation et pour éviter qu'elle ne se renverse, la friteuse peut être fixée à d'autres appareils, encastrée ou retenue par un dispositif de fixation relié à une structure fixe. Si la friteuse compte être retenue en place par un dispositif de fixation, ne pas utiliser la friteuse sans s'assurer d'abord que le dispositif de fixation est correctement fixé à la friteuse.

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

Essai d'étanchéité et de pression de la canalisation d'alimentation en gaz

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 34 hPa (34,5 mbars soit 0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 34 hPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé mais son robinet de gaz doit obligatoirement être fermé. Une fois la canalisation sous pression, tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

Installation

L'installation de cet appareil *DOIT* être conforme aux codes locaux. En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au « National Fuel Gas Code » (code national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au « Natural Gas and Propane Installation Code » (code d'installation relatif au gaz naturel et au propane) CSA-B149.1 : si applicables.

Si vous avez terminé les étapes ci-dessus qui concernent votre friteuse, cette dernière est maintenant prête à être installée. L'installation de cet équipement doit être effectué uniquement par un technicien en entretien et en réparation compétent. Le numéro du modèle, le numéro de série et la fiche technique de l'équipement se trouvent à l'intérieiur de la porte.

Dégagement et distances de sécurité pour l'installation

Les distances indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'équipement dans un environnement combustible et non-combustible et permettront d'utiliser l'équipement en toute sécurité.

	Construction combustible	Construction non-combustible
Dos	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Côtés	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Sol	9 po. (23 cm)	9 po. (23 cm)

En plus des distances de sécurité ci-dessus, il doit également exister un espace de 28 po. (71 cm) devant l'équipement et 18 po. (46 cm) minimum entre le conduit d'évacuation de fumée et l'entrée de la hotte d'extraction.

⚠ ATTENTION

NE PAS obstruer le flux d'air de ventilation ni les ouvertures d'air autour de l'équipement. Il est nécessaire de laisser un dégagement suffisant autour de l'équipement afin de pouvoir procéder à son entretien et afin de permettre la ventilation des éléments de la friteuse. Veiller à ce que la distance de sécurité minimum autour de la friteuse corresponde à celle indiquée dans ce manuel.

⚠ ATTENTION

NE PAS brancher cet équipement sur une source de courant ou de gaz autre que celle indiquée sur la plaque signalétique car cela risque d'endommager l'équipement et entraînera l'annulation de la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT
Cet équipement doit être branché sur une source de courant de même tension et de même phase que celle indiquée sur la plaque signalétique qui se trouve sur la porte de l'équipement.

⚠ AVERTISSEMENT
NE PAS tenter de brancher cet équipement sur une source de courant autre que celle indiquée sur la plaque signalétique. Tout raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT
Le raccordement électrique de cet appareil devra obligatoirement être conforme aux codes locaux en vigueur. Aux États-Unis, en l'absence de codes locaux, l'installation doit être effectuée conformément au « National Electrical Code » (NEC - Code électrique des États-Unis), ANSI/NFPA. Au Canada, voir la norme CSA C22.2 et les codes locaux. Pour tous les autres cas, se reporter aux codes locaux, nationaux et à la réglementation nationale.

⚠ AVERTISSEMENT
Cet appareil est équipé d'un cordon électrique étanche et imperméable à l'huile avec une fiche de sécurité à trois broches. Ce dispositif permet de protéger l'utilisateur contre tout risque d'électrocution et de choc électrique en cas de dysfonctionnement. NE PAS couper ni retirer la broche de masse (la troisième) de cette fiche. Brancher cette fiche sur une prise correctement mise à la terre pouvant accueillir une fiche à trois broches.

⚠ AVERTISSEMENT
NE PAS installer cet équipement à proximité d'un bain-marie ou d'un cuiseur ni utiliser cet équipement si de l'eau risque d'entrer en contact avec l'huile chaude. Toute éclaboussure d'eau dans l'huile chaude risque de provoquer une éruption de vapeur et une projection d'huile chaude hors de la friteuse et de provoquer des brûlures.

Raccordement électrique (selon le cas)

Votre équipement Anets a été fabriqué afin de fonctionner à une certaine tension. NE PAS tenter de brancher cet équipement sur une source de courant autre que celle indiquée sur la plaque signalétique. Le raccordement et le branchement électriques doivent être conformes aux codes locaux et nationaux. L'équipement doit être mis à la terre conformément aux codes locaux et nationaux. La schéma de câblage se trouve au dos de la porte.

⚠ AVERTISSEMENT
Cet équipement fonctionne à l'électrité. Placer le bouton de la commande de gaz en position d'arrêt (OFF) en cas de panne de courant prolongée. NE PAS tenter de faire fonctionner cet équipement pendant une panne de courant.

⚠ AVERTISSEMENT
Cet équipement et son robinet d'arrêt doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation de gaz à chaque fois qu'un test de pression de la tuyauterie est effectué à une pression excédant 1/2 psi (3,5 kpa).

⚠ AVERTISSEMENT
Cet équipement doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt à chaque fois qu'un test de pression de la tuyauterie est effectué à une pression égale ou inférieure à 1/2 psi (3,5 kpa).

Ventilation, extraction et systèmes anti-incendie

Votre nouvel appareil doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 593 °C (1100 °F). Par conséquent, il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d'extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Des nettoyages fréquents du circuit d'extraction et de l'appareil lui-même réduisent les risques d'incendie. Le système d'extraction et le système anti-incendie doivent obligatoirement être conformes aux normes en vigueur. Consulter la norme ANSI 83,11 qui contient une liste de documents de référence relatifs aux systèmes d'extraction et les systèmes anti-incendie. Pour les appareils installés aux États-Unis et au Canada, des renseignements supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (États-Unis), ou sur le site Internet de CSA : www.csa-international.org. En Australie, le système de ventilation et d'extraction doit être conforme à la norme AS/NZS 5601.0.

Il est indispensable que l'appareil ne puisse fonctionner qu'avec un dispositif d'extraction adéquat. La hotte d'extraction doit être en bon état et son entretien doit être effectué régulièrement. Un installateur professionnel compétent doit s'assurer que la hotte fonctionne correctement en liaison avec l'appareil. Un dispositif d'extraction insuffisant risque de ne pouvoir évacuer tous les produits de combustion de l'appareil. Une extraction excessive ou mal équilibrée risque de causer des courants d'air, qui pourraient alors gêner le bon fonctionnement de la veilleuse et des brûleurs. Laisser un espace d'au moins 46 cm (18 pouces) entre la conduite d'évacuation des fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

⚠ AVERTISSEMENT
Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Une rupture de tirage empêcherait l'appareil d'évacuer correctement les produits de combustion, et entraînerait une surchauffe risquant de l'endommager de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit gêner ou obstruer le flux des produits de combustion ni la ventilation sortant de l'appareil. NE JAMAIS mettre quoi que ce soit dans la zone du conduit de fumée, ni obstruer celui-ci de quelque manière que ce soit. Ne jamais placer un bac récupérateur de graisse sur l'ouverture du conduit de fumée.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS raccorder directement la soufflante de ventilation ou la hotte d'extraction au conduit de fumée de cet appareil. Le courant d'air ainsi causé dans le circuit de combustion entraînera un mauvais fonctionnement, une perte de rendement de chauffe, des difficultés d'allumage et un risque d'extinction de la veilleuse.

⚠ AVERTISSEMENT
Le remplacement ou l'ajout d'appareils sous un système de sécurité contre les incendies préexistant pourrait demander des modifications du système. TOUJOURS contacter un professionnel qualifié en matière d'installation, de conception et d'entretien du système de sécurité contre les incendies, pour s'assurer que tous les appareils situés sous un système de sécurité contre les incendies sont suffisamment protégés.

Nettoyage initial

En sortie d'usine, de nombreuses pièces de votre équipement sont couvertes d'une légère couche d'huile de protection. Il est donc indispensable de nettoyer l'équipement avant son utilisation en cuisine. Ce nettoyage permettra d'éliminer l'huile et les éventuels objets étrangers qui auraient pu s'accumuler pendant son stockage et son transport. Voir ci-dessous la méthode de nettoyage de l'appareil.

a. Remplir la cuve avec de l'eau. Allumer la friteuse et régler le thermostat sur 200°F (93°C).Voir chapitre MISE EN MARCHE DE L'ÉQUIPEMENT.
b. Laisser l'équipement chauffer pendant 15 minutes. Ajouter le nettoyant Anets à l'eau et mélanger avec la brosse de nettoyage afin que le nettoyant puisse se dissoudre complètement.
c. Utiliser la brosse de nettoyage et frotter l'intérieur de la cuve afin de retirer la couche de protection.
d. Après avoir nettoyé l'équipement, éteindre l'équipement et purger l'eau dans un récipient pour eau chaude puis le jeter.
e. Après que la cuve ait refroidie, la rincer complètement avec de l'eau froide. Continuer à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.
f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyer toute trace d'eau restante. Veiller à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile ou le shortening risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures hors de la friteuse.

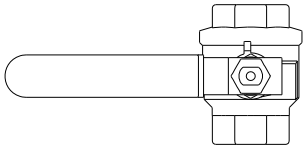
⚠ ATTENTION
NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son nettoyage. Ne jamais laisser le niveau d'eau descendre en-dessous du repère « Oil level » (niveau d'huile) qui figure sur la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT
Porter des gants et des vêtements de protection pendant le nettoyage ou la vidange de l'appareil, et pendant l'évacuation de l'eau qu'il contient. L'eau est extrêmement chaude et risque de causer des blessures graves.

Remplir la cuve d’huile ou de shortening

Il est possible d’utiliser de l'huile ou du shortening en bloc mais il est préférable d'utiliser une matière grasse liquide. Pour faire fondre le shortening en bloc, il est recommandé de le faire fondre avant de l'ajouter à l'équipement. Il est possible de faire fondre le shortening en bloc ou l'huile solidifiée dans l'équipement mais il faudra faire preuve de prudence afin de ne pas brûler le shortening ou l'huile solidifiée

Remplir la cuve d’huile / shortening liquide


MANETTE DE VIDANGE FERMÉE

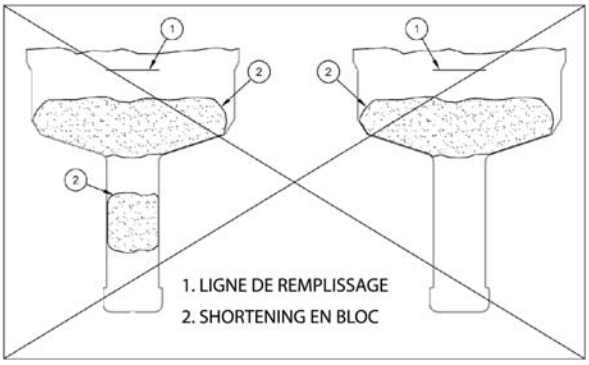
a. Pour remplir la cuve d'huile ou de shortening liquide, voir les instructions suivantes : vérifier que la manette de vidange est complètement fermée et que l'intérieur de la cuve ne présente pas d'humidité résiduelle.

b. Remplir la friteuse d'huile ou de shortening liquide. Il est possible de remplir jusqu'au repère du niveau d'huile (OIL LEVEL) ou juste en-dessous du repère de niveau nominal. L'huile (ou le shortening liquide) se dilate légèrement lorsqu'elle chauffe et le niveau montera légèrement.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS faire fondre les blocs de shortening ou d’huile solidifiée directement sur la grille du panier. Ceci provoquera un incendie et risque de provoquer des blessures.

Remplir la cuve de shortening en bloc

Pour remplir la cuve de shortening en bloc ou d'huile solidifiée, voir les instructions suivantes :



a. S'assurer que la manette de vidange est complètement fermée et qu'il n'y a aucune trace d'humidité résiduelle à l'intérieur de la cuve. Retirer la grille du panier.

b. Couper le shortening en cubes ne dépassant pas 2,5 cm (1 po) de diamètre. Veiller à TOUJOURS placer le shortening à l'intérieur de la cuve en le compactant. **NE PAS** laisser de gros espaces d'air. Faire attention à **NE PAS** plier ni rompre les sondes de température. En effet, si ces dernières sont endommagées, l'équipement ne pourra pas fonctionner correctement.

c. Après avoir rempli la cuve de shortening bien compacté, faire fondre. Faire fondre le shortening ou l'huile solidifiée en allumant les brûleurs pendant 4 secondes puis en les laissant éteints pendant 30 secondes, le faire plusieurs fois en tournant le bouton du

⚠ AVERTISSEMENT
NE PAS laisser d'eau entrer en contact avec l'huile ou le shortening. Garder tout liquide loin de l'huile chaude. Tout aliment surgelé tombant dans l'huile ou shortening chaud entraînera une ébullition intense.

FONCTIONNEMENT

Afin que la qualité des aliments cuits dans cette friteuse soit toujours optimale, suivre les instructions de préparation du fabricant qui se trouvent sur l'étiquette des aliments. Utiliser la meilleure huile (ou le meilleur shortening) permettra d'obtenir les meilleurs résultats. Une huile ou un shortening de bonne qualité durera plus longtemps et permettra d'économiser de l'argent. Lorsque la friteuse n'est pas allumée, laisser l'huile refroidir et la recouvrir afin d'éviter tout risque de contamination. Il est recommandé de ne pas dépasser 0,7 kg (1,5 lb) de charge par panier. Le non-respect de cette consigne aura des effets néfastes sur la qualité des aliments et risque d'entraîner une ébullition intense.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet équipement doit être installé en utilisant des dispositifs de retenue et de fixation afin d'éviter qu'il ne bouge ni ne se renverse. NE PAS tenter de déplacer l'équipement lorsqu'il contient un liquide chaud à l'intérieur. Les éclaboussures de liquides chauds risquent de provoquer des brûlures graves.

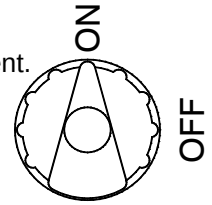
Mise en marche de l'équipement

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS mettre en marche l'équipement sans avoir auparavant rempli la cuve d'huile ou de shortening!

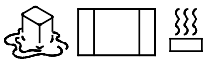
Allumage

Il n'existe aucun dispositif manuel afin d'allumer le système d'allumage électronique. L'allumage de la veilleuse est effectué par le système d'allumage électronique. Se reporter aux instructions suivantes afin d'allumer la friteuse.

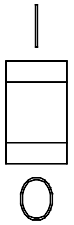


1. Ouvrir les robinets de gaz alimentant l'équipement.
2. Tourner le bouton de la commande de gaz* sur « ON » (marche)
3. Mettre en marche le régulateur.

<u>Thermostat électronique (avec semi-conducteur) :</u>
Vérifier que l'interrupteur de fonte est dans la bonne position. Tourner l'interrupteur de marche/arrêt « I/O » (ON/OFF) sur « I » (ON ou MARCHE)



Interrupteur électronique de fonte



Interrupteur électronique marche/arrêt I/O

<u>Ordinateur et commande numérique :</u>
Presser le bouton pour mettre en marche le régulateur. .

Le bouton indiqué risque d'apparaître légèrement différent de celui de l'illustration. Se reporter au manuel de l'utilisateur afin de voir le type spécifique de commande et l'apparence exacte de chaque bouton et ainsi que l'affichage.

4. Les brûleurs principaux s'allumeront et le seront sous le contrôle du thermostat.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer de matières inflammables à l'intérieur ou à proximité de cet équipement. Ne pas utiliser d'aérosols dans le voisinage de cet équipement lorsqu'il est allumé. Contacter un réparateur agréé ou l'usine et fournir l'information située au dos du manuel en cas d'odeur inhabituelle, de flammes avec des crêtes jaunes ou si l'équipement ne fonctionne pas aussi bien que lorsqu'il a été installé.

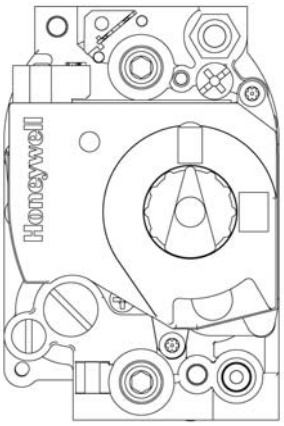
Panne d'alimentation électrique

Si l'alimentation électrique à l'appareil est coupée pour une raison quelconque, l'équipement s'éteindra.

Attendre cinq minutes après que le courant soit rétabli avant de tenter de rallumer l'équipement. Ceci permettra à tout gaz demeuré dans les brûleurs ou les tubes de se dissiper.

Pour remettre en marche l'équipement, suivre les instructions de mise en marche ci-dessus. NE PAS tenter de faire fonctionner cet équipement en cas de panne de courant.

Réglage des brûleurs principaux



Après avoir allumé les brûleurs et après les avoir laissé fonctionner pendant au moins 90 secondes, observer les flammes à travers les trous d'inspection situés de chaque côté du ventilateur d'air de combustion. La flamme idéale devrait avoir une couleur rouge orangé. Si la flamme est bleue ou si des marques foncées apparaissent sur la face du brûleur, régler le mélange d'air et de gaz comme suit : Sur le côté du ventilateur d'air de combustion, face au moteur, se trouve une plaque avec un écrou de blocage. Desserrer l'écrou suffisamment afin que la plaque puisse être déplacée puis modifier la position de la plaque afin de pouvoir ouvrir ou fermer l'ouverture d'appel d'air jusqu'à obtenir une lueur vive rouge orangé. Tenir la plaque en place et serrer l'écrou de blocage.

Éteindre la friteuse

Mode attente/veille

Si la friteuse doit être éteinte pour une courte période pendant la journée de travail, placer le régulateur « ON/OFF » (marche/arrêt) sur la position « OFF » (arrêt) et placer le couvercle (selon le cas) sur la cuve.

Arrêt complet

Pour éteindre les friteuses à la fin de la journée, placer le régulateur « ON/OFF » (marche/arrêt) sur la position « OFF » (arrêt). Ensuite, placer le bouton de la commande de gaz* sur « OFF » (arrêt).

Le bouton indiqué risque d'apparaître légèrement différent de celui de l'illustration. Se reporter au manuel de l'utilisateur afin de voir le type spécifique de commande et l'apparence exacte de chaque bouton et ainsi que l'affichage.

⚠ AVERTISSEMENT
Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage ou de tout système de filtrage doit être vidé dans un récipient résistant au feu, chaque soir, à la fin de la journée de travail. Certaines particules de nourriture peuvent s'enflammer spontanément si elles demeurent à tremper dans certaines huiles ou certains shortenings.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne jamais laisser la friteuse demeurer sans surveillance lorsqu'elle est allumée. Éteindre la friteuse complètement chaque soir ou si la friteuse ne sera pas utilisée pendant une longue période.

Filtrer avec un tiroir-filtre (si équipé)

Voir les instructions suivantes pour filtrer lorsque l'appareil est équipé d'un tiroir-filtre.

1. Éteindre l'appareil en le réglant sur « OFF » (ARRÊT).
2. Tirer la poignée de vidange bleue vers le bas pour purger l'huile ou le shortening provenant de la cuve de cuisson et s'écoulant dans le bac de filtrage.

3. Tirer la poignée rouge pour allumer la pompe, afin que l'huile ou le shortening circule à travers le support filtrant.
4. Pour remplir à nouveau la cuve, soulever vers le haut la poignée bleue de la vidange.
5. Lorsque la cuve est remplie, pousser la poignée rouge pour désactiver la pompe.
6. Vérifier que le niveau d'huile ou de shortening est au-dessus de la ligne de niveau minimal. Il est possible qu'une quantité supplémentaire d'huile doive être ajoutée à la cuve de cuisson.
7. L'huile ou le shortening qui est dans la cuve de cuisson a maintenant été filtrée.
8. Remplacer le support filtrant et nettoyer le bac de filtrage en suivant les procédures suivantes qui sont mentionnées dans ce manuel.

Utilisation du tuyau de rinçage (si équipé)

La cuve de cuisson peut être rincée et nettoyée en utilisant un filtre, un tuyau de rinçage de filtre (si équipé). Voir les instructions suivantes pour faire fonctionner le tuyau-filtre de rinçage.

1. Éteindre l'appareil en le réglant sur « OFF » (ARRÊT).
2. Tirer la poignée bleue de la vidange vers le bas pour purger l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson dans le bac de filtrage.
3. Raccorder le tuyau-filtre de rinçage à l'embout de raccordement rapide.
4. Diriger la buse de sortie du tuyau-filtre dans la cuve de cuisson.
5. Tirer la poignée jaune pour mettre en marche la pompe et laisser l'huile ou le shortening s'écouler via le tuyau de rinçage.
6. Pour remplir à nouveau la cuve, soulever vers le haut la poignée bleue de la vidange.

Lorsque la cuve est remplie, pousser la poignée jaune pour désactiver la pompe.

Remplacer le papier filtre (si équipé)

Voir les instructions suivantes pour remplacer le papier filtre si l'appareil est équipé d'un tiroir-filtre.

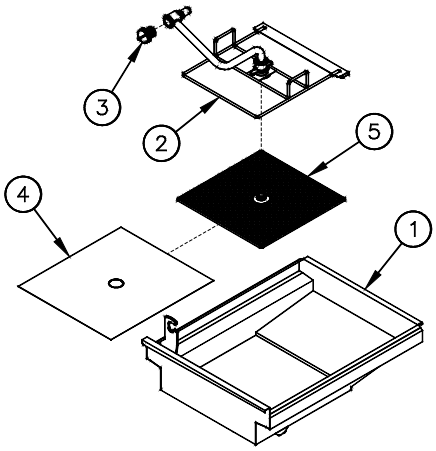
1. Décrocher le tube d'aspiration du dispositif de filtrage en le dévissant (dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre) au niveau de la pièce moletée située sur la pièce filetée du tamis

2. Glisser l'attache en forme de trombone afin de la retirer et retirer le papier filtre usé du tamis. Remplacer le papier filtre usé par un nouveau papier filtre en vous assurant que le trou du papier se trouve en haut afin que la pièce filetée du tamis puisse passer à travers.

3. Plier le papier filtre sur le dessous du tamis et remettre en place le trombone.

4. Fixer à nouveau le tube d'aspiration du dispositif de filtrage au tamis du filtre en le vissant (dans le sens des aiguilles d'une montre) dans la pièce filetée du tamis de filtrage.

5. Remettre en place le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans le système de filtrage en plaçant la partie du dispositif comportant le tamis dans le bac de filtrage et fixer le raccord à débranchement rapide sur le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans la pièce circulaire blanche située sur le côté gauche de l'équipement. S'assurer que le raccord s'enclipse fermement dans la pièce circulaire.



1. Bac de filtrage
2. Dispositif de filtrage avec tube d'aspiration
3. Capuchon filtrant
4. Papier filtre
5. Tamis de filtrage

⚠ ATTENTION
La pompe de filtrage est équipée d'un commutateur de surcharge thermique qui éteindra la pompe si elle surchauffe. S'assurer que le système de filtrage est éteint (OFF) avant de réinitialiser le disjoncteur ou le bouton de remise à zéro sur la pompe. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager l'équipement, de provoquer des dégâts matériels et d'entraîner des blessures graves.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

Nettoyage quotidien

Votre friteuse doit être nettoyée tous les jours afin qu'elle puisse fonctionner à plein rendement en respectant les codes d'hygiène et puisse également conserver sa belle apparence.

a. Essuyer toute trace de d'huile ou de shortening sur l'extérieur de la friteuse. Utiliser un chiffon doux propre pendant que l'huile ou le shortening sont encore chauds. **NE PAS** utiliser de jet d'eau ni des nettoyeurs à pression sur cette friteuse!

b. Utiliser de l'eau tiède avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces. Faire attention à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile ou le shortening et veiller à retirer toute trace de détergent de la cuve.

c. Utiliser une poudre à récurer non abrasive ou un tampon non abrasif pour nettoyer les taches si nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT
L'huile chaude (ou shortening liquide) réagira violemment en cas de contact avec de l'eau. Veiller à ce que le bac de filtrage et les pièces soient complètement secs avant de commencer le filtrage.

Inspection de l'appareil

- ✓ Vérifier que le limiteur de température et la sonde de température soient dans une position correcte et maintenues en place.
- ✓ Vérifier que les fils et les cordons ne soient ni dénudés, ni détachés à l'intérieur et à l'extérieur du caisson.
- ✓ Vérifier autour de l'appareil s'il y a des pièces ou des accessoires qui doivent être fixés ou que d'autres articles étrangers (par ex des aérosols en bombe) devraient être enlevés.
- ✓ Vérifier s'il y a des fuites d'huile ou de shortening à l'intérieur, à l'extérieur et autour du caisson de l'appareil.

Nettoyage de la cuve de cuisson

1. Éteindre l'appareil. Vidanger toute l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson et la laisser refroidir.
2. Pour le nettoyage, retirer les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier.
3. Utiliser la brosse de nettoyage, pour retirer tous les résidus qui sont détachés et récurer toutes les parois de la cuve.
4. Pour des dépôts plus résistants d'huile ou de shortening carbonisés et aussi de carbone, récurer la cuve en utilisant un tampon à récurer Scotchbrite ou une autre éponge abrasive.
5. Essuyer les résidus avec un chiffon propre et humide et essuyer toutes les gouttelettes restantes d'huile ou de shortening de la cuve avant de remettre l'huile ou le shortening dans la cuve.
6. Nettoyer et sécher les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier avant de les remettre en place.

Nettoyage de l'habillage extérieur

1. Nettoyer toutes les éclaboussures d'huile ou de shortening, la poussière et la saleté à l'extérieur du caisson à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent doux destiné à l'industrie alimentaire. Veiller à ce que ni de l'eau ni du détergent n'entre en contact avec l'huile ou le shortening. Utiliser, si besoin est, un tampon abrasif pour les tâches les plus résistantes.
2. Retirer le détergent de toutes les surfaces.
3. Le nettoyage de l'intérieur du caisson requiert un chiffon propre, afin de retirer toute l'huile ou le shortening, la poussière, la saleté ou la poudre provenant du filtre (par ex. magnésol) de l'intérieur du caisson.

Nettoyage du filtre (si équipé)

1. Dévisser le capuchon filtrant du tube d'aspiration et taper doucement dessus pour en déloger toutes les miettes des fentes. Utiliser un chiffon propre pour retirer toutes les miettes restantes et le remettre en place.
2. Récurer tous les débris et les miettes qui se sont détachés du dispositif de filtrage avec tube d'aspiration ainsi que du bac de filtrage à l'aide de la pelle de récupération du filtre.
3. Retirer le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration et le mettre dans l'évier, le laisser tremper ou le mettre dans le lave-vaisselle avant de le nettoyer. Veiller à le rincer minutieusement, et de sécher toutes les surfaces avant de le remonter.
4. Essuyer le bac de filtrage avec un chiffon propre humide et un détergent doux convenant aux appareils destinés à l'industrie alimentaire. Si besoin est, placer le support dans l'évier pour retirer le détergent de toutes les surfaces et les essuyer toutes avant le remontage.

Entretien préventif hebdomadaire

1. L'exécution des étapes décrites ci-dessus, de l'entretien préventif, de manière quotidienne maintiendra votre appareil propre et en bon état de fonctionnement. Ces étapes suivantes devraient être faites de manière hebdomadaire.
2. Éteindre la friteuse. Laisser l'huile ou le shortening refroidir avant de retirer la friteuse de la hotte. Conseil : ce travail d'entretien est parfait le jour où l'huile ou le shortening sont changés, de telle manière à ce qu'il n'y ait ni huile ou le shortening dans la cuve ou dans le filtre.
3. Débrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau de gaz et le cordon de rétention.
4. Porter un équipement de protection, retirer la friteuse de la hotte.
5. Vérifier que la coupelle d'égouttement de la hotte de ventilation soit vide et qu'aucune huile ou shortening ne s'égoutte dans le conduit.
6. Vérifier que les déflecteurs de la hotte sont propres et que de l'huile ou du shortening ne s'égouttent pas dans le conduit.
7. Nettoyer les côtés de la friteuse, l'arrière et la zone du conduit, il peut être utile d'utiliser un tampon ou une éponge non abrasifs et un couteau à mastic pour gratter le dépôt d'huile ou de shortening. Nettoyer la zone à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent destiné à l'industrie alimentaire.
8. Essuyer tout excès d'huile ou de shortening sur le(s) cordon(s) d'alimentation et sur le tuyau de gaz avec un chiffon sec.
9. Vérifier que le tuyau d'évacuation ne contient pas de débris/d'objets et retirer ceux présents.
10. Rebrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau du gaz et fixer à nouveau le cordon de rétention puis pousser la friteuse sous la hotte.

Entretien hebdomadaire

L'équipement doit être nettoyé complètement AU MOINS une fois par semaine et essuyé complétement avec un chiffon et un détergent doux. **NE PAS** nettoyer l'équipement au jet d'eau ni avec un nettoyeur à haute pression!

Procédure de dégraissage par ébullition

L'équipement doit être nettoyé par ébullition AU MOINS une fois par semaine afin de retirer les débris et résidus d'huile ou de shortening. Il vous faudra un contenant suffisamment grand afin de contenir 1,5 (une et demie) fois le contenu d'huile ou de shortening de la cuve. Suivre les instructions suivantes pour le dégraissage par ébullition hebdomadaire.

⚠ AVERTISSEMENT
Éteindre complètement l'équipement avant de vidanger l'huile (ou de shortening) et de le rempli d'eau. Ceci évitera que les brûleurs se mettent en marche accidentellement lorsque la cuve est vide.

⚠ AVERTISSEMENT
Lorsque la friteuse atteint sa température de fonctionnement, l'huile (ou le shortening) est BRÛLANTE et peut provoquer des brûlures graves. TOUJOURS porter des gants de protection étanche à l'huile, des vêtements protecteurs et des lunettes de protection avant de travailler sur une friteuse en fonctionnement.

Pour les modèles équipés d'un thermostat à gaz, suivre les instructions suivantes :

Modèles muni d'un thermostat électronique (avec semi-conducteur) : mettre le thermostat en mode ébullition en mettant sous tension l'interrupteur pendant 3 secondes dans l'ordre suivant (I- O - I - O - I). L'électricité (DEL vert) et la chaleur (DEL jaune) et le clignotant de contrôle (DEL jaune) seront allumés.

Modèles à commande numérique : mettre en marche l'appareil (ON). Appuyer sur la touche « P » tout en entrant le mode ébullition en appuyant sur la touche fléchée vers le bas.

Modèles par ordinateur : mettre en marche (ON). Le régulateur reconnaîtra qu'il y a de l'eau dans la cuve et entrera automatiquement en mode ébullition. Pour entrer manuellement le mode ébullition, appuyer sur la touche Temp, puis sur les touches 2, 1, 2 pour les degrés F ou bien sur 1,0,0. pour les degrés C.

a. Une fois que l'eau commence à frémir, ajouter 227 à 283 g (8 à 10 oz) de nettoyant Anets pour chaque 11,3 kg (25 lb) d'huile ou de shortening que votre friteuse peut contenir.
b. Laisser frémir pendant une minute. (L'eau ne devrait jamais bouillir car elle pourrait gicler par-dessus la cuve et endommager les composants de manière permanente.)
c. Éteindre l'appareil en le tournant sur la position d'arrêt (OFF) et laisser la friteuse tremper pendant 15 à 30 minutes, tout en laissant le nettoyant dissoudre les dépôts d'huile ou de shortening et de carbone.
d. Gratter l'intérieur de la cuve en utilisant une brosse de nettoyage qui résiste à l'eau chaude. Prendre soin de retirer tous les corps étrangers de la cuve, des éléments chauffants, des parois et d'autres composants qui se trouvent dans la cuve.
e. Purger l'eau de la cuve.
f. Une fois que la cuve a refroidi, la rincer minutieusement avec de l'eau propre et potable.
g. Retirer toute l'eau et tous les résidus restants à l'aide d'un chiffon propre et sec.
h. Nettoyer et sécher les paniers, le support pour panier à l'intérieur de la cuve ainsi et le porte-panier à l'extérieur de la cuve avant de les remettre en place.
i. Fermer la manette de vidange et remplir la cuve de cuisson avec de l'huile ou du shortening.

Vérification de la température

Utiliser un pyromètre à degrés élevés ou un thermomètre numérique convenant à une température allant jusqu'à 182°C (380°F). Mettre le thermomètre dans l'huile au-dessus de la pointe de la sonde de la température de la friteuse avec 2,54 cm (1 po). Veiller à ne pas toucher l'élément chauffant, car cela faussera la mesure des températures.

Modèle à commande électronique, numérique ou par ordinateur :

Vérifier que la consigne des régulateurs et des thermomètres soit située entre ± 5°F (± 3°C). Si la mesure est éteinte, mesurer à nouveau avant de contacter un centre de réparation agréé pour plus d'aide.

Entretien et inspections préventifs annuels ou périodiques

Les opérations de ce chapitre NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR un technicien qualifié, dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. Cette inspection doit être effectuée par un technicien de service agréé par Anets, au minimum une fois par an. Il pourra être nécessaire d'effectuer cette inspection plusieurs fois par an.

Inspection annuelle du système

Cet équipement doit être vérifié et réglé à intervalles réguliers par un technicien en entretien et en réparation compétent. Ces opérations devraient faire partie d'un calendrier de maintenance et d'entretien de la cuisine.

Anets recommande que cet équipement soit inspecté au moins une fois par an par un technicien d'un centre de service agréé et qu'il effectue les vérifications suivantes :

Friteuse

1. Vérifier les surfaces intérieures et extérieures de la friteuse, l'avant et l'arrière, afin de s'assurer qu'il n'y a pas de dépôts ni résidus excessifs d'huile solidifiée et qu'il n'y pas de migration d'huile.
2. Vérifier que l'ouverture du conduit d'évacuation de fumée n'est pas bouché pas des débris ou du shortening ou de l'huile solidifiée.
3. Vérifier que les bruleurs et les éléments associés (valves, veilleuses, allumeurs, etc.) sont en bon état de fonctionnement. Vérifier tous les raccords de gaz afin de s'assurer qu'il n'y a pas de fuites et vérifier que tous les raccords sont bien serrés.
4. Vérifier et régler la pression du gaz dans la tubulure du brûleur sur le calibrage de la plaque signalétique.
5. Vérifier que le limiteur de température et la sonde de température sont solidement fixés et fonctionnent correctement, et que les protecteurs des sondes sont présents et correctement installés.
6. Vérifier que le pièces du boîtier (régulateur, transformateur, relais, carte interface, etc.) sont en bon état et ne présente aucune trace de migration d'huile ni d'autres débris ou résidus. Inspecter le câblage et vérifier que les raccords sont serrés et que le faisceau est en bon état.
7. Vérifier que les dispositifs de sécurité (tuyau d'évacuation, interrupteur de sécurité, interrupteurs de remise à zéro, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
8. Vérifier que la cuve de cuisson est en bon état et ne présente aucune fuite, et que l'on peut facilement accéder à la paroi isolante de la cuve pour la nettoyer ou la réparer si besoin est.
9. Vérifier que le faisceau de câblage et les raccords sont serrés et en bon état.

Vérification de l'étalonnage du thermostat

AVIS

Pour effectuer l'étalonnage du thermostat, la température de la friteuse doit être réglée au-dessus de la température d'ébullition. S'il reste de l'eau dans la cuve, il faudra vidanger toute l'eau, sécher l'intérieur de la cuve puis la remplir de d'huile ou de shortening. Suivre les instructions de remplissage de ce manuel.

Pour vérifier l'étalonnage de votre équipement, voir la procédure suivante :

a. Retirer le grille de support du panier qui se trouve dans la cuve..

b. Placer l'extrémité du thermomètre numérique dans le shortening (huile) à environ 2,5 cm au-dessus du capteur de température

c. Mettre en marche la friteuse en suivant les instructions de ce manuel, régler le thermostat à 325 °F (163 °C) et attendre que le shortening ou l'huile atteigne la température consignée. Observer le thermomètre au fur et à mesure que la température grimpe.

d. Si la température de l'huile ou du shortening atteint 350 °F (176.5 °C) et les brûleurs ne s'éteignent pas, réduire le thermostat. Continuer à réduire le thermostat jusqu'à ce que les brûleurs s'éteignent.

⚠ **ATTENTION**
Si les brûleurs ne s'éteignent pas lorsque le thermostat se trouve sur le réglage LE PLUS BAS, le thermostat est probablement défectueux. Contacter votre centre de réparation immédiatement.

e. Laisser la friteuse s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois avant de vérifier la température. Comparer la température du thermomètre et celle du réglage du thermostat. Si les valeurs diffèrent de plus de 5 °F (3 °C), étalonner le thermostat en respectant les instructions d'étalonnage de ce manuel.

GUIDE DE DÉPANNAGE ET CONVERSION

Panne d'alimentation électrique

En cas de perte de l'alimentation électrique, pour quelque raison que ce soit, l'appareil s'arrêtera
Attendre cinq minutes après le retour du courant pour redémarrer l'appareil. Ceci permettra la dissipation du gaz qui aurait pu s'accumuler dans le brûleur ou dans les tuyaux.
Pour redémarrer l'appareil, appliquer la procédure de mise en marche décrite à la page 7 de ce manuel.

⚠ ATTENTION
NE PAS tenter de faire fonctionner cet appareil pendant une panne de courant.

En cas de problème avec la friteuse, suivre les tableaux de dépannage suivants afin de localiser la panne avant de contacter un réparateur agréé.

Vérifier les points suivants avant de contacter un réparateur agréé.	
VÉRIFIER	COMMENT VÉRIFIER
Alimentation en gaz	Vérifier que la friteuse est alimentée en gaz.
Pression de l'alimentation en gaz	Vérifier que la pression du gaz est suffisante.
Limiteur de température	Appuyer sur le bouton de réinitialisation du limiteur de température.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU SYSTÈME	
SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES
La friteuse ne fonctionne pas.	Le bouton de la commande de gaz est dans la mauvaise position, le thermostat est défectueux, la température de l'huile ou le shortening est plus élevée que le point de consigne du thermostat. Limiteur de température déclenché ou défectueux, thermocouple défectueux, orifice de veilleuse bouché, basse pression d'alimentation, commande de gaz défectueuse, flamme de veilleuse trop basse, flux d'air excessif autour du brûleur de la veilleuse.
La température de la friteuse ne demeure pas constante.	Mauvais étalonnage du thermostat ou thermostat défectueux, limiteur de température défectueux.
Les brûleurs principaux ne s'éteignent pas.	Commande de gaz défectueuse, thermostat défectueux.
L'huile (ou le shortening) n'atteint pas la température désirée.	Mauvais étalonnage du thermostat ou thermostat défectueux.

Tableau de dépannage de la friteuse

Problème	**Causes probables**	**Mesures correctives**
Le régulateur ne se met pas en marche.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifier le circuit secteur.
	Régulateur non mis en fonctionnement.	Mettre le régulateur en fonctionnement.
	Cordon d'alimentation mal branché ou débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
	Disjoncteur déclenché.	Réenclencher le disjoncteur.
	Le fusible de l'appareil a fondu.	Contacter un réparateur agréé.
Le régulateur est en marche et l'appareil ne chauffe pas.	Le limiteur de température s'est déclenché.	Laisser l'appareil refroidir et réinitialiser le limiteur de température.
	Le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs s'est déclenché.	Appuyer sur le bouton de réinitialisation du limiteur de température. Si le problème persiste, contacter un réparateur agréé.
L'appareil ne demeure pas à la bonne température.	Sonde de température défectueuse.	Contacter un réparateur agréé.
	Limiteur de température défectueux.	Contacter un réparateur agréé.
L'écran de l'ordinateur est éteint et ne s'allume pas.	Ordinateur défectueux	Contacter un réparateur agréé.

Tableau de dépannage du filtre (si équipé)

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe du filtre ne s'active pas.	Le disjoncteur de la pompe du filtre s'est déclenché.	Réinitialiser le disjoncteur o le commutateur de surcharge thermique sur la pompe. **ATTENTION :** S'assurer que le système de filtrage est éteint (OFF) avant de réinitialiser le disjoncteur ou le commutateur de surcharge thermique sur la pompe. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager l'équipement, de provoquer des dégâts matériels et d'entraîner des blessures graves.
L'huile ou le shortening retourne lentement ou pas du tout dans la cuve .	Le papier filtre est sale.	Changer le papier filtre
	Le capuchon filtrant est sale.	Retirer le capuchon filtrant et nettoyez-le.
	Le bac de filtrage ne peut pas être complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur.
Il y a trop de bulles d'air dans l'huile qui est retournée dans la cuve.	Le tamis du dispositif de filtrage n'est pas serré.	Serrer le capuchon de l'écran du tube de récupération.
	Le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage est manquant.	Localiser et installer le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage.
	Le bac de filtrage n'est pas complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur pour terminer le raccordement.
La manette de vidange est fermée mais la commande de l'ordinateur affiche toujours « DRAINING » (VIDANGER).	La poignée bleue de la manette de vidange n'est pas totalement fermée.	Vérifier que la poignée de la manette de vidange est complètement fermée.
	Interrupteur de vidange mal ajusté ou défectueux.	Contacter un réparateur agréé.

Il est recommandé que les opérations d'entretien annuelles soient effectuées par une personne agréée. Ne pas modifier cet appareil : toute opération d'entretien doit être effectuée par un technicien agréé. Pour l'entretien, les pièces, les réglages mineurs, la détection et la localisation d'une panne, ou si cet appareil ne peut être réglé correctement, contacter :

En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, contacter l'usine Anets au : +1 (603) 225-6684	En cas de problème ou si vous avez des questions concernant cet appareil, contactez le réparateur agréé Anets le plus proche ou contacter Anets au numéro indiqué à gauche.

ADRESSE POSTALE – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501 ÉTATS-UNIS
ADRESSE D'EXPÉDITION – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 ÉTATS-UNIS

L20-416 Rev.0 12/13